

115 年第一次專門職業及技術人員高等考試營養師、護理師、社會工作師考試

代 號：6102

類科名稱：營養師

科目名稱：食品衛生與安全

考試時間：1 小時

座號：_____

※注意：本試題禁止使用電子計算器

※本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當答案。

1. 依據我國食品良好衛生規範準則，食品容器製造業所建立之紀錄，其保存之規定為何？
 - A. 製造日期後 1 年以上
 - B. 製造日期後 3 年以上
 - C. 有效日期後 1 年以上
 - D. 有效日期後 3 年以上
2. 依據我國食品良好衛生規範準則，可以在常溫貯存及販賣之真空包裝即食食品之條件，不包括下列何者？
 - A. 水活性在 0.85 以下
 - B. pH 值在 9.0 以上
 - C. pH 值小於 4.6 之天然酸性食品
 - D. 鹽濃度為 5% 之發酵食品
3. 下列有關食品安全管制系統中管制界線之敘述，何者錯誤？
 - A. 需考量產品內部及環境因子
 - B. 可防止病原菌毒素產生
 - C. 可防止病原菌生長
 - D. 加工上的管制界限足以影響冷卻速率
4. 食品安全管制系統計畫書中，須進行產品描述及貯運方式，下列何者不屬於產品特性？
 - A. 即食性
 - B. 水活性
 - C. pH 值
 - D. 包裝方式
5. 依據我國包裝食品營養宣稱應遵行事項，包裝食品每 100 毫升液體之糖含量低於多少公克時，得標示為無糖？
 - A. 0.5
 - B. 0.7
 - C. 0.9
 - D. 1.0
6. 依據我國食品安全管制系統準則，下列何項符合「食品安全管制小組成員」之規定？
 - A. 食品業者負責人與其指定人員，共 2 人

- B. 食品業者負責人與專門職業人員，共 2 人
- C. 食品業者負責人、專門職業人員、生產線幹部，共 3 人
- D. 專門職業人員、衛生管理人員、品質管制人員，共 3 人
7. 微生物之間可以同時存在，但不會幫助或阻礙彼此的生長，此種現象稱為下列何者？
- A. 拮抗作用
- B. 共生作用
- C. 加乘作用
- D. 寄生作用
8. 食品安全性評估常利用動物實驗結果進行推估，因動物福祉科學，國際間針對實驗動物推動 3R 原則。下列何者不屬於 3R 原則的範疇？
- A. 減量 (Reduction)
- B. 負責 (Responsibility)
- C. 精緻化 (Refinement)
- D. 替代 (Replacement)
9. 有關慢性毒性試驗結果的敘述，下列何者錯誤？
- A. 可推算無毒害作用劑量
- B. 可推算最低毒害作用劑量
- C. 可推估物質的每日攝取容許量
- D. 可用來推算半致死劑量
10. 安全性屬於第三類的健康食品審查時，無須提供下列何項安全性評估試驗報告？
- A. 基因毒性試驗
- B. 90 天餵食毒性試驗
- C. 致畸胎試驗
- D. 致癌性試驗
11. 有關直接使用於消毒或洗滌食品、食品容器及食品包裝之洗潔劑的敘述，下列何者錯誤？
- A. 我國以支鏈式烷基苯磺酸鹽的硬性洗潔劑為主
- B. 軟性洗潔劑毒性較硬性洗潔劑強，但在環境中易受微生物分解
- C. 部分洗潔劑會造成動物肝功能受損或皮膚的刺激
- D. 洗潔劑及其含有之輔助劑易造成生態污染
12. 有關我國食品業者使用漂白劑的敘述，下列何者符合法規？
- A. 亞硫酸鹽用於免洗竹筷之漂白
- B. 吊白塊用於米粉之漂白及防腐
- C. 螢光增白劑用於洋菇及吻仔魚之增白
- D. 福馬林用於蘿蔔乾之漂白及防腐
13. 洗潔劑中之壬基苯酚 (nonylphenol)，對哺乳類動物主要造成下列何種系統損傷？

- A.消化系統
- B.神經系統
- C.生殖系統
- D.循環系統

14.有機磷農藥抑制下列何種酵素活性，影響神經傳導作用，造成急性中毒？

- A.乙醯膽鹼轉化酶 (choline acetyltransferase)
- B.乙醯膽鹼酯酶 (acetylcholinesterase)
- C.多巴胺 β -羥化酶 (dopamine β -hydroxylase)
- D.單胺氧化酶 (monoamine oxidase)

15.我國進口肉品中，下列何項動物組織不得檢出萊克多巴胺？

- A.牛脂
- B.牛肌肉
- C.豬脂
- D.豬肌肉

16.下列有關於鯖科魚類中毒症 (scombrototoxicosis) 之敘述，何者錯誤？

- A.食用保存不當之鰹魚、沙丁魚
- B.通常具有致命性
- C.主要是魚體遭受細菌污染所致
- D.因魚體產生高量組織胺而造成中毒

17.下列有關餐飲作業場所清潔度區分之敘述，何者錯誤？

- A.內包裝室為清潔作業區
- B.外包裝室為一般作業區
- C.餐具洗滌區為清潔作業區
- D.烹調區為準清潔作業區

18.依據我國小包裝食品免一部標示規定，小包裝食品如以「QR Code」或其他電子化方式揭露應標示事項，仍需在外包裝標示下列何者？

- A.品名及有效日期
- B.原產地及應標示之原料原產地
- C.國內負責廠商名稱及電話號碼
- D.過敏原等相關醒語資訊

19.食品安全管制小組在訂定重要管制點監測計畫時，應包括下列那些內容？①項目 ②方法 ③頻率 ④矯正措施 ⑤操作人員

- A.①②③⑤
- B.①②③④
- C.②③④⑤

D.①②④⑤

20. 依據我國食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，以過氧化氫做為食品添加物時，下列敘述何者正確？

- A. 主要用途是作為漂白劑
- B. 本品可使用於魚肉煉製品
- C. 本品可使用於麵粉及其製品等食品中
- D. 食品中之殘留限量為 1 ppm (含) 以下

21. 關於有機酸型防腐劑，下列敘述何者正確？

- A. 未解離酸的濃度愈高，抗菌效果愈好
- B. 在 pH4.0~6.0 之間苯甲酸鹽的抑菌效果比己二烯酸好
- C. 有機酸能抑菌主要是因為干擾細菌 DNA 的複製
- D. 醋酸抑制革蘭氏陽性菌之效果優於革蘭氏陰性菌

22. 食用冰塊必須檢驗下列那 2 種微生物，以符合我國食品中微生物衛生標準之規定？

- A. 總生菌數、大腸桿菌
- B. 腸桿菌科、沙門氏菌
- C. 綠膿桿菌、金黃色葡萄球菌
- D. 金黃色葡萄球菌、腸炎弧菌

23. 下列何者為低溫菌，並可在以巴斯德殺菌之冷藏鮮奶中生長？

- A. 李斯特菌
- B. 沙門氏菌
- C. 金黃色葡萄球菌
- D. 產氣莢膜桿菌

24. 依據我國食品中微生物衛生標準之規範，下列何者為牛乳需檢查之項目？

- A. 大腸桿菌
- B. 金黃色葡萄球菌腸毒素
- C. 仙人掌桿菌
- D. 耶爾辛氏菌

25. 有關絕對厭氧菌 (obligate anaerobes) 之敘述，下列何者錯誤？

- A. 氧氣對此類細菌有毒害
- B. 啤酒酵母菌為絕對厭氧菌
- C. 梭菌屬 (*Clostridium* spp.) 為厭氧菌
- D. 可由發酵途徑生產能量

26. 低溫貯存的肉品產生綠變現象，是因為下列何種物質與肌紅素作用所致？

- A. 乙酸
- B. 氫氣

C. 硫化氫

D. 碳酸鹽

27. 下列四種化學物質半有效劑量 (ED_{50}) 與半致死劑量 (LD_{50}) 資料中，請以治療指數 (therapeutic index) 判定何者於使用上最為安全？

A. $ED_{50} : 0.1 ; LD_{50} : 500$

B. $ED_{50} : 1 ; LD_{50} : 100$

C. $ED_{50} : 10 ; LD_{50} : 10$

D. $ED_{50} : 100 ; LD_{50} : 1$

28. 有關食品安全性評估之急性毒性試驗中，下列敘述何者錯誤？

A. 急性毒性試驗結果通常為短期試驗，一般不超過 14 天

B. 急性毒性試驗結果可用半致死劑量 (LD_{50}) 表示

C. 評估產品時，半致死劑量 (LD_{50}) 越大，產品的危險性越高

D. 其結果可用於決定慢性毒性試驗的劑量

29. 下列塑膠材料何者適合製成可微波之食品容器？

A. 聚乙烯 (polyethylene)

B. 聚苯乙烯 (polystyrene)

C. 聚丙烯 (polypropylene)

D. 聚氯乙烯 (polyvinylchloride)

30. 下列何者不是我國食品添加物中表列之防腐劑？

A. 聯苯 (biphenyl)

B. 苯甲酸 (benzoic acid)

C. 二丁基羥基甲苯 (dibutyl hydroxy toluene)

D. 去水醋酸 (dehydroacetic acid)

31. 依據我國食品器具容器包裝衛生標準規定，與食品直接接觸面為金屬合金者，溶出試驗必須檢測下列那些項目？

A. 砷、鉛、鎘

B. 錳、砷、鎘

C. 銻、鉛、錫

D. 錳、銻、汞

32. 依據食品用洗潔劑衛生標準規定，用於食品器具、容器及包裝等食品接觸面之主要消毒成分中，下列何者亦是我國准用於食品之殺菌劑？

A. 二氧化氯

B. 過氧化氫

C. 次氯酸鈉

D. 乳酸

33. 評估農產品的農藥殘留容許量 (maximum residue limits, MRLs)，不需要下列那項基本資料？

- A. 農藥的半致死劑量 (LD₅₀)
- B. 農藥的每日攝取容許量 (ADI)
- C. 每類作物之國民平均攝食量
- D. 農藥在農作物之實際殘留量

34. 有關清洗蔬菜減少農藥殘留之敘述，下列何者錯誤？

- A. 清水沖洗可以減少接觸型農藥的殘留
- B. 先切除不食用的部分再清洗
- C. 食鹽無法增加移除蔬菜殘留農藥之效果
- D. 先以清水浸泡數分鐘再以流水沖洗

35. 下列何者是最有效去除普利昂 (prion) 活性的方法？

- A. 以消毒性酒精處理
- B. 136°C 高壓蒸氣滅菌 30 分鐘
- C. 浸泡於次氯酸鈉溶液 24 小時
- D. 以 250°C 高溫燒烤

36. 有關熱帶性海魚毒中 ciguatoxin 的敘述，下列何者錯誤？

- A. 內臟中毒素含量高於肌肉
- B. 中毒症狀有冷熱感覺異常和肌肉痠痛等
- C. 為水溶性物質，加熱可破壞
- D. 大型魚類含有較高毒素

37. 米飯若放在 60°C 以下保溫一段時間，易造成那一種病原性微生物生長？

- A. 沙門氏菌
- B. 仙人掌桿菌
- C. 金黃色葡萄球菌
- D. 肉毒桿菌

38. 下列那些病原菌主要是透過糞口感染而造成食物中毒？①沙門氏菌 ②彎曲桿菌 ③布魯士桿菌 ④腸炎弧菌

- A. ①②
- B. ③④
- C. ①③
- D. ②④

39. 在雞肉燒烤過程中，較不會產生下列何種有害物質？

- A. 多環芳香羥化合物
- B. 丙烯醯胺
- C. 羊毛胺酸

D. 異環胺類化合物

40. 下列關於腸炎弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*) 之敘述，何者錯誤？

- A. 此菌屬於革蘭氏陽性菌，兼性厭氧
- B. 此菌具有鞭毛，不能產生孢子，屬好鹽性
- C. 可能透過生食魚類食品引起中毒
- D. 可經由器具、容器等造成交叉污染

41. 長期攝取紅麴原料製成的食品，較可能有下列那種毒素中毒的風險？

- A. 黃麴毒素
- B. 橘黴素
- C. 赭麴毒素
- D. 黃黴毒素

42. 下列那一種寄生蟲主要分布在熱帶地區，藉由被糞便污染的水或食物侵入並寄生於腸道，引發噁心嘔吐、潰瘍、水瀉，並伴隨疲倦、寒顫等症狀？

- A. 中華肝吸蟲
- B. 痢疾阿米巴原蟲
- C. 廣節裂頭條蟲
- D. 橫川吸蟲

43. 依據我國食品良好衛生規範準則，食品業者應指派下列何種人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄？

- A. 管理衛生人員
- B. 衛生管理人員
- C. 烹調技術人員
- D. 廚師

44. 依據我國食品良好衛生規範準則，食品業者之場區廁所應符合之規定，不包括下列何者？

- A. 設置地點應防止污染水源
- B. 不得正面開向食品作業場所
- C. 照明光線應達 200 勒克斯 (Lux)
- D. 應於明顯處標示如廁後應洗手

45. 依據餐具清洗良好作業指引，下列何者不符合餐具洗滌作業中的有效殺菌槽條件？

- A. 水溫 72°C 且浸泡 3 分鐘
- B. 121°C 乾熱 30 分鐘
- C. 餘氯量 200 ppm 氯液且浸泡 3 分鐘
- D. 100°C 以上蒸氣加熱 3 分鐘

46. 有關食材採購與驗收的敘述，下列何者錯誤？

- A. 廠商採購食材須訂定採購原則

- B. 驗收冷凍品其表面溫度需低於零下 7°C
- C. 為確保食材來源與品質需要供應商提出認證證明
- D. 須採源頭式的衛生安全管理
47. 含鐵氟龍 (Teflon) 塗層之不沾鍋，在高溫烹煮食物時可能釋出何種有害物質？
- A. 氫氟酸 (HF)
- B. 全氟辛酸銨 (PFOA)
- C. 氟化氫 (HF)
- D. 鄰苯二甲酸二丁酯 (DBP)
48. 依據我國食品良好衛生規範準則，下列有關倉儲管理之敘述，何者錯誤？
- A. 原材料、半成品及成品倉庫，依其作業性質或清潔程度，分別設置或予以適當區隔，並有足夠供搬運之空間
- B. 物品應予分類，採取有效措施離地貯放，並保持整潔及良好通風
- C. 倉庫管理需管制溫溼度者應建立管制方法及基準
- D. 倉儲過程中，原材料、半成品及成品，除有合理原因及依據，並作成紀錄者外，得改變原設定之貯存條件
49. 「若肉品中含有 0.01 ppm 的萊克多巴胺，成人連續每天吃 33 片 (200 公克/片)，至少 5 年才可能超過安全攝取量。」以上敘述是屬於食品安全風險評估的那一項？
- A. 危害辨識 (hazard identification)
- B. 危害特徵描述 (hazard characterization)
- C. 暴露評估 (exposure assessment)
- D. 風險特徵描述 (risk characterization)
50. 依據我國食品安全衛生管理法及其相關規定，有關基因改造標示下列敘述何者正確？
- A. 食品內基因改造生物 (GMO) 成分含量超過 3%，必須標示
- B. 食品組成與天然物實質不同，但明確含有基因改造成分者，不須標示
- C. 食品組成與天然物實質等同，同時可檢測出含基因改造成分者，不須標示
- D. 經高度加工，無法檢驗出含有基因改造成分之 DNA 或蛋白質之食品，不須標示